



# L'ORANGERIE

Servi du mardi au vendredi, uniquement le midi  
du 03 au 19 décembre 2024 inclus

**38,00€**

Entrée, Plat, Dessert.

## Entrées.

**LES SAINT-JACQUES CUITES AU NATUREL**  
Beurre d'algues relevé au citron, baies roses et ciboulette.

**LA TOURTE FEUILLETÉE DE COCHON**  
Aux champignons et jeunes pousses acidulées ; servie tiède.

## Plats.

**LE CABILLAUD RÔTI**  
Fregola sarda, légère bisque de homard et légumes d'hiver.

**LE DEMI MAGRET DE CANARD FAÇON «APICIUS»**  
Confit pomme-coing, boudin noir et purée de rattes.

## Desserts.

**LA BÛCHE ÉQUACACAO-FRAMBOISE**  
Crèmeux praliné, dacquoise noisette et sorbet framboise.

**LES FRUITS EXOTIQUES**  
Meringue moelleuse à la noix de coco, marmelade passion et sorbet mangue.

22 €

## Menu enfant.

(Jusqu'à 12 ans)

### ENTRÉES

Salade de saumon fumé,  
crème au citron  
ou Assiette de charcuterie

### PLATS

Poisson du jour  
ou  
Suprême de volaille

### DESSERTS

Salade de fruits  
ou  
Glaces artisanales

Prix nets, service compris / Boissons non comprises

Origine des viandes : voir ardoise. Produits susceptibles de changer selon les cours.